

Menus

Hôtel de Tessé



Formule 2 plats
23 €

Formule 3 plats
29 €

Menu enfant
12 €



Entrées

- ❖ Méli-mélo du jardinier (mélange de crudités et légumes cuits)
- ❖ Aumônière normande (andouille, lardons, pomme, sauce camembert)
- ❖ Poêlée de la mer (Petites gambas flambées au whisky sur lit de concassé de tomate)

Plats

- ❖ Cuisse de poulet rôtie, sauce au cidre
- ❖ Brochette de poisson, sauce thym et citron
- ❖ Andouille de Vire poêlée, sauce moutarde à l'ancienne
- ❖ Assiette végétarienne chaude (tofu, haricots rouges, lentilles, tomates, betteraves, carottes accompagnées d'une sauce soja)

Nos plats sont servis avec deux garnitures au choix : frites, riz, salade, écrasé de pomme de terre, tomate provençale

Desserts

- ❖ Profiteroles au chocolat et chantilly
- ❖ Carpaccio de fruits de saison et sa glace
- ❖ Fromages normands ou dessert du jour



Menu enfant

❖ Crudités ou charcuterie

❖ Poisson ou suprême de poulet

❖ Dessert du jour



Menu du jour

16 €

Midi en semaine et hors jours fériés

❖ Entrée

❖ Plat

❖ Dessert



Carte des vins

Bordeaux ou Côte de Blaye Rouge	75cl	28€
Saint Nicolas Rouge	75cl	28€
Cheverny Blanc	75cl	28€
Côte de la Méditerranée	75cl	28€
Poiré	75cl	18€
Cidre	75cl	18€
Pichet Rouge / Blanc / Rosé	50cl	14€
	25cl	7€

